

Aperitivi

Gingerino Orange (Alkoholfrei)	3,50 €
Martini dry/rosso/bianco	3,50 €
Aperol Orange	4,50 €
Aperol Spritz	5,00 €
Cynar (Artischockenlikör)	3,50 €
Campari Soda	4,50 €
Campari Orange	5,00 €
Sherry	3,50 €
Prosecco	4,00 €

Getränke

Biere

Warsteiner - Flasche -	0,33 l	2,50 €
Früh Kölsch – Flasche -	0,33 l	2,50 €
Frankenheimer Alt – Flasche -	0,33 l	2,50 €
Paulaner Weizenbier – Flasche -	0,5 l	3,50 €
Erdinger alkoholfrei – Flasche -	0,5 l	3,50 €

Alkoholfrei

Coca Cola – koffeinhaltig -	0,3 l	2,50 €
Coca Cola light – koffeinhaltig -	0,3 l	2,50 €
Fanta – Beta Karotin -	0,3 l	2,50 €
Sprite	0,3 l	2,50 €
Bitter Lemon – Chininhaltig -	0,2 l	2,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
San Pellegrino	0,75 l	5,00 €
San Pellegrino	0,25 l	2,20 €

Offene Weine

<u>Rotweine</u>	0,25 l	0,5l
Lambrusco	3,50 €	7,00 €
-Süß, kohlendioxidhaltig		
Merlot	3,50 €	7,00 €
-Herb-		
Montepulciano	3,50 €	7,00 €
-trocken-		
<u>Roseweine</u>		
Rosato del Salento	3,50 €	7,00 €
-Herb-		
<u>Weißweine</u>		
Frascati	3,50 €	7,00 €
-Trocken-		
Pinot grigio	4,00 €	8,00 €
-Trocken-		

**Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an 0,7 l
Flaschenweinen.**

Warme Getränke

Espresso	2,20 €
Espresso macchiato	2,50 €
Doppio Espresso	4,00 €
Espresso corretto	3,50 €
Tasse Kaffee	2,50 €
Cappuccino	2,80 €
Latte macchiato	3,00 €
Glas Tee	2,20 €
Kakao mit Sahne	2,50 €
Amaretto mit Sahne	3,50 €

Spirituosen

Amaretto	2cl	3,50€
Ramazotti	2cl	3,50€
Averna	2cl	3,50€
Sambuca	2cl	3,50€
Vecchia romagna	2cl	3,50€
Fernet branca	2cl	3,50€
Grappa	2cl	4,50€

Antipasti

-Vorspeisen-

65 Alici marinati (nicht immer vorhanden)	8,50 €
- Marinierte Sardellenfilets	
66 Mozzarella alla Caprese	7,00 €
- Weichkäse mit Olivenöl, Tomaten, Basilikum, Salz und Pfeffer	
67 Prosciutto e melone	8,00 €
- Parmaschinken mit Melone	
68 Involtini di melanzane	7,00 €
- Gerollte Auberginenscheiben mit Käse und Schinken gefüllt	
69 Gamberi all'aglio	8,50 €
- Garnelen mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoni und Weißwein	
285 Funghi ripieni	8,00 €
- Champignons mit Krabben gefüllt und mit Bechamel, Tomatensauce und Käse überbacken	
312 Vitello tonato	8,50 €
- Kalbsbraten mit hausgemachter Thunfischremoulade und Kapern	
104 Bruschetta	6,00 €
- Pizzabrot belegt mit Olivenöl, Sherrytomaten, Knoblauch und Oregano	
70 Antipasto misto	10,50 €
- Gemischte Vorspeisenplatte	

Suppen

78 Zuppa di pomodoro	4,00 €
- Tomatencremesuppe	
79 Minestrone	5,00 €
- Gemüsesuppe	
80 Zuppa pesce	7,00 €
- Fischsuppe	

Salate

Alle Salate werden mit Mayonnaise – Dressing oder Balsamessig und Olivenöl zubereitet

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 33 | Insalata capricciosa | 6,00€ |
| | - Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Thunfisch, Paprika, Formfleischvorderschinken (1,2,3,4) und Käse | |
| 55 | Insalata paesana | 5,50€ |
| | - Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Sardellenfilets, Oregano mit Vinaigrettesauce | |
| 56 | Insalata giardino | 7,00€ |
| | - Großer gemischter Salat mit vielerlei Gemüse, Käse, Formfleischvorderschinken (1,2,3,4) und Thunfisch | |
| 199 | Insalata mista con tacchino alla griglia | 7,50€ |
| | - Gemischter Salat mit gegrilltem Truthahnfilet | |
| 57 | Insalata italiana | 8,00€ |
| | - Großer gemischter Salat mit diversen Gemüse und Mozzarella mit Vinaigrettesauce | |
| 34 | Crevettensalat | 8,50€ |
| | -Grüner Salat mit Krabben und Knoblauch | |
| 151 | Rucola Salat | 7,50€ |
| | - Rucola mit rotem Paprika, Parmesansplitter, Olivenöl und Zitrone | |
| 150 | Krebsfleischsalat | 8,50€ |
| | - Krebsfleisch mit Rucola, Olivenöl und Zitrone | |

Pasta speciale

- | | | |
|------------|---|---------------|
| 138 | Spaghetti al tonno | 8,50€ |
| | - Thunfisch, Kapern, schwarzen Oliven (5) und Peperoni | |
| 64 | Spaghetti al pesto | 8,00€ |
| | - mit frischem Basilikum, Olivenöl und Pinienkernen | |
| 105 | Penne all` arrabbiata | 8,50€ |
| | - Kurze Nudeln in scharfer Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln zubereitet | |
| 71 | Mezza maniche primavera | 8,00€ |
| | - Kurze Nudeln mit Olivenöl, frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum kalt zubereitet | |
| 58 | Pennette ai gamberi | 9,50€ |
| | - Kurze Nudeln mit Garnelen und Krabben in Cremesauce zubereitet | |
| 137 | Mezze maniche ai frutti di mare | 10,50€ |
| | - Kurze Nudeln mit Garnelen, Krabben, Lachs, Babymuscheln, Miesmuscheln, Tintenfisch, Knoblauch, Peperoni, Olivenöl, frischen Tomaten und Kräutern zubereitet | |
| 134 | Linguine zucchini e gamberi | 10,50€ |
| | - Schmale lange Nudeln mit Olivenöl angebratenen Garnelen und Zucchini und mit Weißwein, Knoblauch, frischen Tomaten und Peperoni zubereitet | |
| 72 | Mezze maniche al filetto di pomodoro | 9,00€ |
| | - Kurze Nudeln mit frischen Tomaten, Mozzarella und Olivenöl zubereitet | |

Pasta a mano

- Hausgemachte frische Nudeln -

- | | |
|--|---------------|
| 127 Tortelloni | 10,50€ |
| - mit Ricotta und Spinat gefüllt, mit Steinpilzen und in einer Rahmesauce zubereitet | |
| 128 Agnolotti | 10,50€ |
| - mit Mascarpone und Walnüssen gefüllt, mit grünem Spargel und Lachs in einer Rahmsauce zubereitet | |
| 129 Ravioli | 10,50€ |
| - mit Krebsfleisch, Lachs und Crevetten gefüllt und einer Sauce mit Mascarpone und Rucola zubereitet | |
| 136 Pappardelle al Salmone | 10,50€ |
| - Breite Bandnudeln mit Lachs in rosa Rahmsauce zubereitet | |
| 124 Timballo di pasta e verdure al forno | 10,50€ |
| - Breite Bandnudeln mit verschiedenem Gemüse in Toamtensauce und mit Käse gratiniert | |

Pizza

141	Mozzarella e pomodori	8,00€
	- Mozzarella und frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl	
22	Mediterraneo	8,00€
	- Meeresfrüchte und Knoblauch	
143	Paesana	9,00€
	- Sardellenfilets, Kapern, Mozzarella, Tomaten	
144	Funghi e spinaci	8,00€
	- Frische Champignons, Spinat, Knoblauch, Olivenöl und Peperoni in der Pfanne zubereitet	
26	Mare e monti	9,00€
	- Frische Champignons und Krabben in der Pfanne zubereitet	
155	Rucola	9,00€
	- Rucola, Parmaschinken, Parmesansplitter und Olivenöl	
156	Salmone	10,00€
	- Mit frischem Lachs	
27	Gamberoni	11,00€
	- Garnelen, Krabben und Knoblauch in der Pfanne zubereitet	

Fleischgerichte

Alle Fleischgerichte mit Tagesbeilage (Gemüse, Salat oder Nudeln)

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 81 | Saltimbocca dello chef | 13,50€ |
| | - Fleischmedaillons in Weißweinsauce überbacken und mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Salbei belegt | |
| 97 | Scaloppine al vino bianco | 13,00€ |
| | - Fleischmedaillons in Weißweinsauce | |
| 82 | Scaloppine ai funghi | 13,00€ |
| | - Fleischmedaillons mit Champignons in Rahmsauce | |
| 83 | Bocconcini al Gorgonzola | 13,50€ |
| | - Fleischmedaillons in rosa Sauce mit Gorgonzola überbacken | |
| 84 | Bistecca ai ferri | 17,50€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak mit Knoblauch und Rosmarin | |
| 85 | Bistecca al pepe verde | 18,50€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak mit grünem Pfeffer | |
| 86 | Bistecca al gorgonzola | 18,50€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak mit Gorgonzola überbacken | |
| 87 | Bistecca ai funghi | 18,50€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak mit Champignons in Rahmsauce | |
| 88 | Bistecca alla pizzaiola | 19,00€ |
| | - Argentinisches Rumpsteak in herzhafter Tomatensauce mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Sardellenfilets, Oregano und Olivenöl | |
| 154 | Bistecca con mozzarella | 19,50€ |
| | - Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Mozzarella überbacken | |

Fischgerichte

Alle Fischgerichte mit Tagesbeilage (Gemüse, Salat oder Nudeln)

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 73 | Salmone alla griglia | 16,50€ |
| | - Gegrillter Lachs mit Rosmarin und Knoblauch | |
| 74 | Salmone ai gamberetti | 17,50€ |
| | - Lachs mit Krabben in Rahmsauce zubereitet | |
| 310 | Calamari provinciale | 16,00€ |
| | - Gebratene Tintenfischringe in pikanter Tomatensauce | |
| 76 | Gamberoni aglio e pepe | 22,00€ |
| | - Riesenhummerkrabben mit Knoblauch, grünem Pfeffer in Rahmsauce zubereitet | |
| 267 | Bis di pesce | 20,00€ |
| | - Zweierlei Fischarten mit zwei diversen Saucen zubereitet | |
| 125 | Misto di pesce | 22,00€ |
| | - Verschiedene Fischarten mit Weißwein, Kräutern und frischen Tomaten überbacken | |
| 277 | Lupo di mare | 19,50€ |
| | - Gegrillter Seewolf | |
| | Dorade al Cartoccio | 18,50€ |
| | - Dorade mit Gemüse in Alufolien im Ofen gebacken | |

Dessert

89	Tiramisu	4,00€
	- Selbstgemachter Mokokuchen	
91	Zabaglione al marsala	4,50€
	- Frisch geschlagene Eiercremespeise mit Marsala, Zucker und Vanilleeis	
92	Gelato misto	3,00€
	- Gemischtes Eis	
93	- Mit Sahne	3,30€
94	Vaniglia con fragole freschi	5,00€
	- Vanilleeis mit frischen Erdbeeren -nach Saison	
95	Cassata	4,00€
	- Italienische Eistorte	
96	Tartufo	4,50€
	- Trüffeleis in Kaffee und Mandellikör schwimmend, mit Sahne garniert	
	Schokoladensoufflé	4,00€
	- Weicher Schokoladenkuchen mit einem Schokoladenkern	
	Crostatina	4,00€
	- Italienischer warmer Apfelkuchen	
	- mit Eis und Sahne	4,50€
106	Dessert misto	8,50€
	- Gemischtes Dessert	